



רכיבים

הכנה

1. הכנת הבצק: שמים בקערה או בקערת המערבל 2.5 כוסות קמח, אבקת האפייה, 3/4 כוס סוכר, החלמונים, החמאה או המרגרינה, השמן, תמצית הווניל וקליפת הלימון - עד שמתקבל בצק אחיד ורך הנפרד מהדפנות.
2. משטחים 3/4 מכמות הבצק, בעזרת כפות הידיים בתחתית התבנית.
3. מאחסנים במקרר 30 דקות.
4. מוסיפים לרבע בצק הנותר את האגוזים, כף הסוכר שנותרה, 2 כפות הקמח ואת 2 כפות הסוכר החום.
5. לשים עד שמתקבלים פירורים בינוניים.
6. משמנים את התבנית.
7. מעבירים את הפירורים לקערה קטנה ומאחסנים במקרר.
8. מחממים את התנור לחום בינוני 180 מעלות.
9. שמים את הסוכר ואת אבקת הקקאו בקערית, ומערבבים.
10. שמים את החלבונים, המלח, ותמצית הווניל בקערה ומקציפים במהירות גבוהה כ-2 דקות, עד שמתחיל להיווצר קצף.
11. מוסיפים בהדרגה את תערובת הקקאו כדקה עד לקבלת קצף רך.
12. הרכבת העוגה: מורחים את הריבה על שכבת הבצק שבתבנית. משאירים בצדדים שוליים נקיים ברוחב 1 ס"מ.
13. מורחים מעל שכבת הריבה את קצף השוקלד ומשאירים שוליים נקיים.
14. זורים מעל הקצף את פירורי הבצק הקרים.
15. מכניסים לתנור ואופים 25 דקות, עד שפירורי הבצק מזהיבים.
16. מוציאים מהתנור ומצננים מעט.
17. חותכים לריבועים או מעויינים ומצננים לגמרי.

- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן
- כפות קמח לבן
- שקית אבקת אפייה
- 4/3 3/4 כוס סוכר לבן
- כף סוכר לבן
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך) בטמפרטורת החדר
- גרם חמאה או מרגרינה רכה, בטמפרטורת החדר
- 4/1 1/4 כוס שמן קנולה
- 2/1 1/2 כפית תמצית וניל
- גרידת לימון מגוררת
- 4/1 1/4 כוס אגוזי לוז קלויים וקצוצים (לא חובה)
- כפות סוכר חום
- 3/1 1/3 כוס סוכר לבן
- כפות קקאו
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך) בטמפרטורת החדר
- טיפה מלח
- 2/1 1/2 כפית תמצית וניל
- כפות ריבת תות רצוי מסוג פובידל

18. מאחסנים בכלי אטום עד להגשה. בתיאבון!

70 דקות

16 servings 16